

Dos valencianos impulsan la paella “rectangular”

La idea surgió en una de las habituales comidas familiares y de amigos alrededor de una paella

08-08-2021 | 22:13 H

<https://www.larazon.es/comunidad-valenciana/20210808/uni4va54mrbmxiemmnqs6u4usa.html>

Dos valencianos, **Lamberto Viadel y José Miguel Marín**, han impulsado un nuevo diseño rectangular del tradicional recipiente donde se elabora la paella valenciana, que permite a un grupo de entre diez y 14 personas comer del mismo sin tener que servirse en un plato y que han comenzado ya a comercializar.

El recipiente, denominado **ElPaello** para “mantenerlo cerca del nombre original”, **tiene 158 centímetros de largo y 44 centímetros de ancho, con una profundidad similar a la paella tradicional de 6 centímetros**, y permite realizar la cocción “de la misma manera que la original y con el mismo resultado”, explica a la Agencia Efe José Miguel Marín.

La idea, relata Marín, surgió en una de las habituales comidas familiares y de amigos alrededor de una paella y la discusión sobre la distribución de los comensales según quién come directamente de la paella y quién en el plato, ya que el recipiente tradicional redondo permite el

acceso directo a un máximo de ocho personas.

Marín señala que "tradicionalmente tiene prioridad el cocinero y lo habitual es que acaben colocándose alrededor de la paella los varones y las mujeres terminen sirviéndose en un plato".

José Miguel Marín, profesor y catedrático de Lengua y Literatura, y Lamberto Viadel, **veterinario de profesión, son además primos y habían vivido** esta experiencia en numerosas ocasiones en comidas familiares.

Por ello decidieron buscar una modificación del recipiente que permitiera situar a una docena de comensales de un modo "igualitario y equivalente", para **comer y compartir este tradicional plato gastronómico.**

Así, diseñaron un prototipo rectangular, registraron la idea y la marca con el nombre de ElPaello, y la empresa **BOR de Buñol se prestó a fabricarla y distribuirla, con un precio de venta de 287 euros.**

"El material de acero es el mismo y solo se ha tenido que hacer una plancha 'ad hoc'", explica Marín, quien señala que **ElPaello ya ha sido probado por cocineros de restaurantes** de la zona que han hecho sus encargos del nuevo recipiente.

Indica asimismo que puede cocinarse con el tradicional "**paellero**" redondo de gas, aunque tienen que utilizarse

varios, o a la leña, y asegura que el resultado de cocción es el mismo que en la paella redonda.

"La paella (recipiente) evoluciona y cambia en su forma, pero no en su contenido", afirma Marín, quien confía en que **ElPaello se convierta en una solución para "unir y compartir"** el momento de degustar este plato tradicional así como para "fomentar la convivencia de amigos y familiares alrededor de una mesa".